

Гончарний промисел в Острозі у 1920-1990-х роках

Дописемний період історії людства може бути вивчений тільки на основі археологічно-речових джерел. Археологічні матеріали збереглися у вигляді залишків поселень і жител, поховань, майстерень, різноманітних знарядь праці, зброї, прикрас, предметів домашнього вжитку, виробів мистецтва, архітектурних споруд тощо [1].

Територія України багата археологічними пам'ятками. В результаті багаторічних досліджень були одержані важливі відомості для виділення й характеристики археологічних культур різних епох. Вивчено планування жител і поселень, набуто необхідні дані для характеристики господарства, побуту, культури давньої людини. В період неоліту, нового кам'яного віку, на території Старого Світу існували неолітичні культури, які мали розвинуту кераміку [2]. Поява різних неолітичних культур в Україні відноситься, очевидно, ще до середини VI тис. до н. е. [3]. Перший гостродонний ліпний посуд з'явився у населення Буго-Дністровської культури, яка існувала протягом довгого часу з VI до початку IV тис. до н. е. [4]. Найбільшого розквіту гончарство набуло у племен трипільської культури (IV-III тис. до н. е.). В ті часи було винайдено гончарний круг, посуд випалювався у вогнищах, а також у одно-дворярусних горнах [5]. З часом гончарство то розвивалося, то згасало. Стабільно посуд став виготовлятися на гончарних кругах на території Волині в часи культури Лука-Райковецька [6] (період X-XIII ст.).

Місто Острог відоме з 1100 року [7]. Археологічні розкопки, проведені на його території в різні часи, свідчать, що місто існувало вже у IX-X століттях. Про це свідчить також гончарний і ліпний посуд тих часів [8]. Протягом свого існування це було ремісниче і торгове місто, в якому розвивалась низка різних промислів і ремесел. Одним із них було гончарство, яке проіснувало майже до кінця XX століття.

Розвиток гончарства в Острозі можна частково прослідкувати за деякими архівними та опублікованими історичними джерелами. Так, у 1603 році в Острозі згадується Федір гончар [9]. У 1620 році на Новому місті йменуються Михайло гончар, Федір чашник, Ониско гончар, Іван гончар та Левко гончар [10]. Згодом, у 1635 році, в Острозі на частині Анни-Алоїзи Ходкевич відмічається наявність 16 гончарів [11]. На 1654 рік у джерелах фігурують Лазар гончар [12] та Васько гончар [13]. В 1687 році на частині Острога згадується 13 гончарів та один глиняр [14]. В інвентарі ординатської частини Острога за 1708 рік знаходимо згадку про будинок

гончара Петра Дахновського на Заріччі за Зарванською брамою [15]. В цьому ж документі на Сухій Волі за Дубенською брамою по праву сторону від брами згадується будинок Кузьми глиняра, а також порожній плац Тимоша гончара [16].

Ця стаття написана на основі спогадів гончарів мікрорайону «Нове місто» в Острозі Симоновича Петра Сергійовича, 1933 р. н. [17], Симоновича Костянтина Сергійовича, 1927 р. н. [18] та Борчаковського Віктора Ананійовича, 1921 р. н. [19], записаних автором у 1994 році.

Для виготовлення посуду гончарям потрібна була глина високої якості. І така глина була в сусідньому з Острогом селі Вельбівне [20]. Гончарі з Нового міста купляли глину у Вельбівному до 1955 року [21]. З 1955 р. глину почали брати у селах Волосківцях, Милятині, Могилянах.

Найвищої якості глина була у Вельбівному, яка не мала «дутіка». «Дутік» – це народна назва вапнякових камінчиків, від яких при випалюванні посуду «рвало стінки».

Глина копалася на глибині 8-10 м шахтним способом. Розмір колодязя був 1 м. 20 см. × 1 м. 20 см. На глибині 10 м. залягав шар гончарної глини товщиною 80-100 см. По кутах квадратного «ствола» (колодязя) стояли чотири «росохи» (жердини товщиною 10-12 см). Розпиралися росохи відрізками кругляків, щоб вони щільно прилягали до стінок. Копачі глини по росохах спускалися у шахту і по них вилазили на поверхню. Стінки шахти мали таку структуру ґрунту: пісок, вапняк, пісок, 20 см шар глею, гончарна глина. Вони обшивалися дошками для того, щоб вапняк не осипався на дно колодязя і не потрапляв у глину.

Глиняні копальні у Вельбівному були на землі хазяїв, які самі копали глину для гончарів. Глина добувалася «копаницею», яка мала форму «скарба» (кірки з одним широким лезом). Вибір глини проводився тільки на чотири сторони, а не по периметру колодязя. Робилося це для того, щоб не було обвалів ґрунту. У викопаних печерах (штреках) по кутах на всю висоту шару глини ставилося два стовпчики, під які підбивалися дошки щільно до шару глею. Печери копали довжиною 3-4 м і серед вельбівських професіональних копачів гончарної глини така печера звалася «вікно». Людей, які копали глину, називали «копачі».

Глину витягували із штольні плетеними з лози колисками за допомогою сплетеної із конопляних волокон вірьовки і «колесика» – блячка. Металева коліщатка кріпилося дошки, яка лежала на землі. Витягувати глину із шахти копачам допомагали дорослі діти. Для витягування глини сторонніх людей ніколи не наймали. Завжди цю роботу виконували члени сім'ї (діти, дружини). Гончарна глина у Вельбівному копалася протягом року, крім свят, а копали її тільки дорослі чоловіки.

Викопана глина грузилася на воза, і її копачі розвозили гончарам Острога. Привезена хура глини в часи Польщі продавалася гончарам по 5 злотих. Коли глину з колодязя витягував сам гончар і вантажив на свого воза, то ціна глини була 2 злотих. За часів радянської влади гончар копачеві за хуру глини, запряженою парою коней, платив 8 карбованців, а запряжену одним конем – 5. У 1950 році у Вельбівному організували колгосп. Земля стала власністю держави і глину почали виписувати у колгоспній конторі по ціні 8 і 5 карбованців за воза. Копачеві колгосп ставив за віз глини два трудовні.

Як уже згадувалося, глина у Вельбівному була високої якості, сивого кольору, жирна і не мала ніяких домішок. За часів Польщі копачі глини мали у Вельбівному по 5-6 гектарів орної землі, сінокоси і тримали пару коней. Жили копачі неможливо, бо піщана земля давала низькі врожаї. Глину для виготовлення посуду гончарі з Нового міста брали у Вельбівному до 1957 року. Копали її до тих часів Сидір і Герасим [22]. Гончарі глину у Вельбівному брали по потребі протягом року. Запасів глини не робили. Гончарі, які не мали власних коней, робили запас глини по 5-8 хур, яку їм привозили копачі. Привезену глину зберігали у чистому хліві, де не було соломи, сіна, сміття.

Привезену із кар'єра глину переносили із хліва в майстерню, в кутку якої була викопана яма (різної величини), обшита дошками. Викинуту в яму глину товщиною 30 см замочували водою. На це шло 2-3 відра води. Замочену глину лопатою з рівним лезом різали на всю товщину раз біля разу вздовж і впоперек. Під час різання у розрізи заходила вода, від чого глина розм'якшувалася. Глину різали хвилин 30-60, в залежності від об'єму.

Порізану заступом глину, яка трималася купи, збивали у «пеньок», який мав форму «копиці» (конуса). Висота пенька була 50-80 см, але завжди була вища, ніж ширина. Пеньок стояв на землі на дощечці. На дошку насипали пісок, щоб глина не прилипала до дерева. Глина в пеньку стругалася стругом, зробленим із коси, який мав округлу форму і дві ручки. Глина стругалася тоненьким, як папір, шаром. Це робилося для того, щоб глина добре вимішувалася. Після першого стругання із глини збивали пеньок і знову стругали, і так чотири рази. Вистругану чотири рази глину місили на лавці і качали із неї болванки, розмірами на вироби, які хотіли виготовляти. Болванок гончар заготовляв перед тим, як сідати за гончарний круг, не менше 40 штук.

Працювали гончарі з глиною за гончарним кругом в старому полотняному одязі. На гончарові були штани і сорочка із заковченими рукавами. Гончарний круг крутили майстри тільки босими ногами. Від взуття круг вібрував і неможливо було формувати вироби.

Гончарні круги виготовлялися з різних порід дерев: ясена, дуба, сосни, вільхи, осики. Веретено круга і маленький круг «вершняк» були з ясена або дуба. Вершняк мав діаметр 20-25 см, і товщину не менш 5 см. Нижній круг міг бути з будь-якої породи дерева діаметром 80-100 см, а товщиною більше 8 см. Веретено стояло на крем'яному камені, в якому була ямка. Ямку постійно змащували смальцем, риба́чим жиром чи солідолом. Кріпився круг до лавки ремінцем шириною 0,5-1 см. Гончарні круги на замовлення виготовляли столярі Нового міста Свідерський Цезарій Єлізарович-Навроцький.

Для формування посуду в приміщенні повинна була бути температура не нижче 20 градусів. При нижчій температурі руки в гончара хололи, мерзли і такими руками «витягати» посуд із глини неможливо. Працювали гончарі за гончарним кругом протягом року, крутячи круг босими ногами.

Біля гончара, який сидів за гончарним кругом, на лаві стояла риночка з водою, яка називалась «мачка», а біля неї лежала «досочка», якою зшкрібали з рук глину і формували всі види посуду крім мисок. «Досочку» гончарі називали «ножик». Для виготовлення мисок служив ніжик у формі пістолета з діркою для вказівного пальця. Ножики виготовляли з деревини тільки клена, тому що деревина клена слизька і до неї не прилипала глина. Для формування великого об'єму посуду були ножики більших розмірів, а на дрібніший посуд – малого. В ножика три сторони були прямими, а одна півкругла. На вказівний палець була дірочка.

«Виклісована» глина рвалась на «грудки», з якої робили посуд. Її рвали на куски – «грудки», які заготовляли зранку і ніколи не залишали на другий день. За один раз заготовляли не менше 10 грудок, а найбільше – 50. Під час формування виробів грудку глини кидали на центр верхняка і приплескували долонею, щоб під глиною було сухо. Миски і покритишки на гончарному крузі витягували в ширину, а горщики, баньки тягнули доверху. Розлогі тарілки з «крильцями» Петро Симонович при обертанні круга виводив пальцями.

Для випікання пасхальних бабок виготовлялись спеціальні ринки. Такі ринки по боках мали вертикальні канавки, які витискалися двома пальцями із середини посудини, а одним із зовнішньої сторони. Таку посудину називали «ринка з пальцями». Внизу вона була вужча, а зверху хоч на сантиметр ширша, щоб з неї легко виймалась бабка.

Горщики робили двох видів: «стовбуни» і «чеські горщики». «Стовбуни» – це високий стрункий горщик, а «чеський горщик» широкий і низький. Ширину він міг мати 20 см при висоті 12 см.

«Фалірчики» – це до семи штук маленьких риночок, з'єднаних між собою для випікання євреями «гугелів» (ритуальної їжі з тіста). Риночки

об'ємом до 400 г після виготовлення ставилися на дощечку і стояли до тих пір, поки не стануть твердими. Після цього їх на дощечці перекидали догори дном. Замішувалася рідка глина наполовину з піском і риночки в певній кількості (3-7) цією глиною зліплювалися до купи. Між риночками з боків давали перемички з цієї ж глини товщиною з палець. Перемички служили для з'єднання риночок. На гончарному крузі виготовлялася кругла пустотіла ручка і прикріплювалася до риночок, скріплених між собою перемичками. В пустотілу ручку жінки вставляли палицю, за допомогою якої фалірчик ставили у піч.

Деякий гончарний посуд мав «вуха» (ручки). На їх виготовлення йшла рідка глина, в яку давали більше піску, щоб ручка не відставала від корпусу посудини при висиханні і випалі. Вуха ліпили на гончарному крузі до свіжовиготовленого посуду. До горщиків вуха ліпилися тільки з вінчика і до тулуба, а у гладішках від шийки до тулуба. Для ринок на гончарному крузі виготовляли круглі пустотілі ручки. Великі покришки для накривання горщиків мали «вуха», а малі зверху мали виступ. Виготовлений посуд з гончарного круга зрізався сталевим дротиком довжиною до 30 см, до кінців якого були прив'язані ганчірки.

Гончарі для дітей робили різні цяцьки. Це були «свистунці», які формували вручну. Вони мали форму півника, курочки, палички, в які за допомогою палички або залізного штирка протикали дві дірочки.

Виготовлений і зрізаний з гончарного круга посуд знімався і ставився на дошки, довжина яких була 1,5-2 м, а ширина різна. Товщина дощок була 2,5 см. Дошки лежали на лавках або дерев'яних «козлах». Посуд великих розмірів: горщики, миски, знімали з круга двома руками – «оберемком», щоб руки торкалися чотирьох сторін посудини. При цьому посуд не деформувався. Дощок, на які ставився посуд для просушування, у гончара було 30-40 штук. Чим більше було дощок, тим більше можна було виготовляти посуду. Дошки підвішувалися дротом до стелі майстерні або хати. Зимою їх з посудом ставили на піч, грубку або на козли, стебла біля печі та грубки. Літом посуд сушили на підвір'ї, ставлячи його на дошки і за день він висихав. «Фалірчики» три дні сушили в теплом місці догори дном, а потім ставили на денце і сушили в прохолодному місці до повного висихання. Фалірчики ніколи не сушили на сонці, щоб не було тріщин. По кольору стінок посудин визначали сухість виробів. Сірий колір свідчив, що посуд сухий.

Робочий день гончара починався вдосвіта і закінчувався о 10 годині вечора. Працював круглий рік крім святкових днів. У темну пору дня гончарі працювали при 8 або 12 номерних газових лампах, які підвішувалися дротом до стелі біля робочого місця. Гончар за день виготов-

ляв до 40 «штук» або 7 кіп «тягових» горщиків. Покришки рахувалися на копи. Гончар, який працював по найму в іншого гончара, за робочий день повинен був зробити 40 гончарних «штук». На одну «штуку» ішло від одного до п'яти гончарних виробів. Найбільше на штуку ішло п'ять «п'ятакових» посудин. Коли гончар працював на себе, то регулював свій робочий день на свій розсуд.

Гончарні вироби були недековоровані і декоровані. Орнаментували їх за допомогою коров'ячого рога, на кінці якого розжареним дротом пропікали дірку, в яку вставляли кусок гусячого пера довжиною три сантиметри та різної товщини. Діаметр гусячого пера залежав від того, яку ширину малюнка збиралися наносити на посуд. Суміш фарби, яку наносили із рога на вироби, за часів польської держави називали «червінь». На «червінь» ішов глей рожевого, червоного кольорів, яким жінки в хатах у ті часи мастили земляну підлогу. Копали глей на Новому місті в районі теперішнього паливного складу і так званого «свинячого» базару й під селом Слобідкою в урочищі Березина, над річкою Вілія.

Глей для оздобы мочили у воді і розмелювали на жорнах. Розмелену суміш розводили водою до певної густоти і заливали риночкою в коров'ячий ріг. Білий посуд розписували червоним глеєм, а сірі миски обливали всередині червоним глеєм, і це називалось «вибіляння» мисок. Коли вибіляння висихало, по ньому писали сумішню меленої на жорнах глини, із якої виготовляли миски. Це називалось «біле писання», коли миска в середині була червоного кольору.

На вінчики мисок з внутрішньої сторони наносились два-три «пасочки» (лінії), а по дну – 3-4 концентричні «пасочки». По боках наносились хвилясті пасочки. Крім смуг на мисках ставили крапки або «черв'ячки». Горщики не розмальовували. «Баньки», виготовлені з світлої глини, декорувалися трьома-п'ятьма «пасочками» із перепаленої і розмеленої болотної залізної руди, і це називалось «описка». Пензлик для «описки» виготовляли із пір'я гусей, курей, висмикнутих із крил або хвоста. Описка виконувалася під час обертання посуду на гончарному крузі. Посуд після висихання на повітрі декорувався опискою, а потім випалювався в горні. Розмальовувався лише той вид посуду, який не покривали поливою. Полив'яний посуд не декорувався.

Для виготовлення поливи використовувалися тільки гончарні жорна. На них також мололи глей. Жорна виготовляли гончарі із каменю вапняку. Круги були гладенькі. На жорнах, призначених для гончарних робіт, зерна ніколи не мололи. В багатьох гончарів були жорна, але не в усіх. Ті, хто не мав їх, ходили молоти суміш до сусідів гончарів. Для виготовлення поливи використовували свинець, який перепалювали. Для цього була

спеціальна дечка з грубого металу, яка ставилася на подвір'ї на цеглу, а під нею ропалювалися дрова. На дечку клали куски свинцю. Перепалений свинець мололи тільки на жорнах. Іноді жорна при розтиранні перепаленого свинцю крутили двоє чоловіків.

Сухий перепалений свинець, болотна руда, сурик, глей та глина на жорнах не перемелювалися, а перемелювалися тільки в мокрому густому стані. Дрібно перемелений перепалений свинець при змішуванні з водою спливав на верх, а крупний – осідав на дно. Розводили водою масу рідко. За часів Польської держави гончарі Острога поливу виготовляли із свинцевого сурика, який продавався у єврейських лавках-крамницях. Сурик був розфасований у паперові мішки вагою по 50 кг. Сурик мололи на жорнах і вже до подрібненого додавали рідку гончарну глину, з якої виробляли посуд та руду (будівельну) глину, якої йшла 1/3 частина від маси. Без рудої глини полива при використанні згоріла б. Розмелена і розведена полива називалася «глейт».

При виготовленні зеленої поливи використовували перепалений мідний дріт або стружку, попередньо перемоловши. На червону поливу ішла болотна руда, яку збирали по краях боліт. Руду перепалювали і мололи. Перепалену мідь і болотну руду додавали в сурик, маючи досвід у визначенні кольору поливи, який хотіли бачити на виробі. Білу поливу, виробляли із сурику, в яку добавляли руду і гончарну глину. Якщо в розмелений сурик давали менше залізної руди, то полива після випалювання була жовтого кольору, а коли додавали багато – то вона була коричнева і навіть чорна. Найбільше гончарі виготовляли поливи червоного кольору. Колір поливи підбирався експериментальним шляхом. Брався уламок черепка, вмочувався в поливу і випалювався в печі, плиті чи грубці.

Розмелений сурик або перепалений свинець з добавками міді чи залізної руди, рудої, гончарної глини розводили водою у великих череп'яних мисках на 1,5-2 відра місткістю. Суміш розмішувалась малою череп'яною риночкою. Густина суміші визначали тим, що обливали один горщик і дряпали по стінці нігтем, визначаючи товщину шару. Якщо шар був товстий, тоді в миску добавлялась вода і розмішувалась. Після розмішування встромляли пальця і визначали «на око» густина суміші. При випалюванні посуду грубий шар поливи розривав стінки.

Гончарні вироби держали над великою мискою, черпали горнятком поливу і, обертаючи виріб по колу, поливали його. Покритий поливою посуд ставили на землю. Коли назбирувалася потрібна кількість, тоді його ставили у горн і випалювали.

Найбільшим попитом серед населення користувалися миски, горщики поверхня яких зсередини була покрита білою поливою, а зовні – черво-

ною. Зеленою поливою найчастіше і в більшій кількості покривали підвазонники, «фалірчики», підставки на підвазонники, великі миски та ринки і горщики. Горщики і ринки завжди були засмалені і зелена полива для них найбільш підходила. Усі підвазонники були темнозеленого кольору. Червоною поливою покривалися зовні тільки баньки, гладишки, дзбанки на воду і сметану, слоїки на варення. Внутрішня поверхня покривалася білою поливою.

Висушений і частково покритий гончарний посуд випалювався у спеціальних печах. Гончарні горни мурувалися із червоної цегли, але більшість із сирієї невипаленої цегли. Горн із цегли-сирцю служив довго і не так вигорав, як із випаленої цегли. Під час випалу посуду цегла-сирець у горні сплавлялася у суцільну масу і такий горн служив років 20. Інколи робили в горні незначний ремонт.

Горн мурували на власному городі гончарі за 20-30 м від будівель. Робилося це в протипожежних цілях. Горни були квадратної форми розміром 2×2 м. Це був найбільш поширений оптимальний розмір горна. Горн розміром 2×3 погано випалював посуд і на випал ішло багато дров. Висота горнів була до двох метрів. Товщина стінок мурувалася на півтори цеглини, а напівкокругле склепіння викладали із цілих, але бракованих горщиків, а рідкше – з цегли. Зовнішні сторони горна з трьох сторін обшивали дошками або обополами і засипали піском. Робилося це для того, щоб горна від високої температури не розірвало.

В місцях, де ґрунтові води залягали глибоко, горни вкопували в землю на глибину 1-2 м. В районі Нового міста всі горни стояли на поверхні ґрунту. Під горном палилася напівкокругла піч довжиною на весь горн, або дві печі, розділені перегородкою. Склепіння печей називалося «сльоси», а в них були отвори – «люфти». Люфти були на відстані 30 см одна від одної і мали квадратну форму розміром 7×7 см. Черінь горна, на яку ставився посуд, була рівна і мала товщину не менше 30-40 см. Горн із середини був підмазаний глиною, щоб стінки були гладенькі. По гладеньких стінках краще ішло полум'я в середину горна, де стояв посуд. Дим із горна виходив із тильної сторони на висоті 80 см від ґрунту.

Висушений посуд завантажувався в горн через отвір, який мав 70 см ширини і 1 м 20 см висоти і називався «двері». «Двері» ніколи не замурувалися. Під час випалу посуду їх насухо закладали бракованим посудом, щоб через отвори спостерігати за процесом випалу.

Горн, висушеним на повітрі посудом, закладав гончар, а дружина і діти подавали йому вироби. Гончар давав їм вказівки, який вид посуду і яких розмірів йому подавати. З часом, маючи досвід, дружини з дітьми без вказівок знали, коли і що подавати в горн. На дно горна ставили «почвірні»

горщики або гладішки. На них ставили «потрійні», а потім «подвійні» горщики і так по 2-3 шари закладали кожного виду посуду. На горшки ставили 2-3 макітри. Миски ставили тільки на верх стосу посудин.

Весь посуд в горні складався догори дном. Посуд малих розмірів ставився у більший. Іноді у великому горщику стояло 2-3 менших посудини. Підвазонники для випалу складалися від середини горна і до верху. У великі «штукові» підвазонники впадало 6 менших розмірів у такій послідовності: «восьмаковий», «подвійний», «потрійний», «почвірний», «п'ятаковий» і «шаговий».

Полив'яний посуд в горно теж ставився дном до верху. Внизу на дно горна клався посуд малих розмірів, а зверху більших. Верхня посудина ставилася одна на 2-3 посудини на третину своєї ширини, щоб зв'язати посуд на всю ширину горна. Полив'яний посуд теж вставлявся один в один, але слідкували, щоб стінки не приставали одна до одної. Полив'яний посуд за часів Польщі випалювали два рази. Перший раз випалювали неполив'яний посуд, а потім, коли він охолов, його покривали поливою і знову ставили в горн.

Палили горн сухими сосновими дровами довжиною 1 метр. Дрова кололи на шматки товщиною 7-10 см, але не більше 10 см. Чотири години в горні курілося 2-3 поліна, щоб поступово розігріти посуд. Потім протягом чотирьох годин в піч клали до п'яти оберемків дров, які займали половину висоти топки. Наступні чотири години топку на всю висоту закладали дровами. Коли палилася повна топка дров, то полум'я виходило назовні через «двері», закладені бракованими посудинами.

Дрова для випалювання гончарної посуду за часів польської влади купували у євреїв, які заготовляли їх на ділянках лісу в селі Новомалин, хуторі Подобанка, в урочищі Бір та інших селах та урочищах. Євреї наймали в селах дядьків з кіньми, вантажили на вози дрова і розвозили гончарам. Коли гончар за привезені дрова одразу ж розраховувався, то платив за складометр 8 злотих. А через пару днів, за «почекання», ціна складометра зростала до 10 злотих.

На хуру вміщалася 2 складометри дров, а взимку на сані запряжені парюю коней, – 3. На один випал горна розміром 2×2 м потрібно було 5 складометрів дров, а сирих могло піти і 8, але сирими ніхто не палив.

У гончара завжди на подвір'ї було десять складометрів дров, а коли вони закінчувалися, то їх замовляли у євреїв, які жили в Острозі, а ліс заготовляли на околицях сусідніх сіл. Свої горни гончарі розпалювали в будь-який час доби, а на випал посуду ішло не менше 12 годин.

За часів Польщі кожен свій розпал горна гончарі реєстрували в стражниці (прикордонну заставу) і пожежній частині міста. Стражниця в ті

часи була на Новому місті. Під час реєстрації записувалося: о котрій годині доби почнеться випал посуду, ким буде здійснюватися і за якою адресою.

В горні через отвори між закладеними горщиками в «дверях» спостерігали за процесом випалу. Дивилися, чи доходить полум'я із топки до склепіння горна, якого кольору посуд. Вкінці випалу посуд в середині горна був червоний як жар. Коли горщики ставали червоні, тоді було видно, що полива на горщиках, як говорили гончарі, «пливе». Коли «глейт» плив, то було видно, якого він кольору.

Під час випалювання полив'яного посуду через отвір встромляли в середину горна скалку дров товщиною 2×2 см і та загорялася. Під час горіння скалки спостерігали, яка поверхня посуду – в «прищах» чи гладенька. Якісно випалені посудини були гладенькі, а коли на посуді були «прищі» то це свідчило, що в горні недостатня температура для плавлення поливи. Після спостереження підвищували в горні температуру.

Після закінчення випалювання посуду з топки горна вигрібали головошки і жар, щоб в горно не зайшов дим. Від диму посуд коптився і втрачав товарний вигляд. Охолоджувався горн в теплу пору року через добу, а в холодну – за півдня. Випалений посуд вибирали з горна в світлу пору доби, сортували і складали в хліві. Браковані посудини складали окремо, а потім дешево продавали. Побитий посуд за часів польської влади закупували на власних городах на глибину 80-100 см. Інколи гончарні вироби закуповувались євреями у гончара партіями, і посуд прямо з горна перекладали на вози замовника, запряжені парою коней.

В період, коли в горні не випалювався посуд, його накривали листами бляхи яка була збита у щити. Робилося це для того, щоб всередину горна не потрапляв дощ чи сніг. Коли снігом завівало горна, то його вимітали.

Були часи, коли гончарі продавали невипалений посуд гончарам Нового міста. Робили це лише ті гончарі у яких не було власного горна і які тільки виготовляли «шагові» горщики. Чим менший був горщик, тим важче було його виготовити. На малі горщики, а також на покришки і миски потрібно було багато місця. Для їх просушки на підставки ішло до 50 дощок. Під час сушіння, випалювання частина посуду руйнувалася з різних причин, а їх було до десятка. Так, коли сирого горщика з товстим дном поставити на сонці для просушування, то він тріскав. Коли сухий посуд переносився і вдарявся один об другий, то під час випалу у місці удару були тріщини. Коли в горн загрузали сируваті посудини, щоб уникнути їх тріскання, горн годину обкурювали. Тріскали стінки посуду, коли в горні різко піднімали температуру. Щоб цього уникнути, в горні температура підіймалася поступово. Грубий шар поливи під час випалу рвав

горщики. Коли полив'яний посуд вибраний з горна після випалювання, на полив'яній поверхні мав «прищі», то такий посуд гончарі не продавали. Посуд цей був недопалений і отруйний тому, що свинець із поливи переходив у страву, яку в ньому варили. В такому посуді не можна було зберігати харчові продукти. «Фалірчики» не можна було сушити на сонці. Від сонячних променів вони тріскали, і тому їх завжди сушили в тіні.

Типи і місткість посуду, який виготовлявся гончарами, був досить широкий. Розглянемо детально кожний тип. Найбільшу кількість виробів становили горщики, які були двох типів: «стовбули» і «чеські». «Стовбул» – це високий стрункий горщик. Виготовляли їх, в основному, для євреїв. Місткістю горщики були «шагові», «п'ятакові», «почвірні», «потрійні» і за формою однакові. Зовні їх від вінчика до половини тулуба покривали зеленою поливою. До дна їх ніколи не поливали. Внутрішня поверхня цих горщиків обов'язково була покрита жовтою або зеленою поливою. Полив'яні горшки євреї використовували для приготування страв на Пасху та по суботах. Неполів'яні горщики євреї купляли у гончарів із села Вілія теперішнього Острозького району.

Денце кожного горщика мало по діаметру виступ, який звався «копитець». Копитець служив для того, щоб горщика було зручно брати під час покриття його поливою, при ставленні у горн для випалювання. Такі виступи – «копитця» були у всіх видів посуду, крім мисок.

«Чеський горщик» – це низька куляста присадкувата посудина. Цей тип горщиків мав широкі вінця і широке дно. Діаметр тулуба посудини міг мати 20 см, а висота 10-12 см. Цей тип посуду покривали поливою зовні і з середини. Чехи і «переселенці» (українське населення, примусово вивезене з території Польщі) використовували горщики такого типу для відстоювання в ньому молока. З широкої горловини було легко ложкою збирати сметану. В гладішках чехи молоко не відстоювали, а тільки українське населення.

За місткістю горщики були таких типів: «шагові» – 1 л, «почвірні» – 2 л, «потрійні» – 3 л, «подвійні» – 5 л, «восьмакові» – 1,5 відра, «черіньові» – 2 відра (20 літрів). В часи Польської держави, як на Заході України говориться, «при Польщі», гончарі на Новому місті найбільше виготовляли «подвійних» і «потрійних» горщиків, у яких варили їжу. Багато виготовлялося і «черіньових». В «черіньових» горщиках варили свиням їжу, зберігали ллянку.

Після горщиків, за кількістю, друге місце займали миски. Для маленьких дітей гончарі виготовляли мисочки місткістю до 0,5 л. Далі були: «шагова» миска – 0,5 л, «п'ятакова» – 1 л, «почвірна» – 2 л, «потрійна» – 3 л, «подвійні» – 5 л, «восьмакова» – 1,5 відра, «штукова» – 2 (20 літрів). Виготовлялися миски 10 літрові, які служили для умивання рук і облич-

чя, ніг. У великих мисках місили тісто на пироги і складали вже спечені, зберігали в них борошно і зерно. Миски були з прямим вертикальним вінчиком і розлогі. Найбільше виготовляли мисок з прямими вінчиками.

У кожній хаті українця своєрідним декором приміщення є вазони. Для вирощування кімнатних рослин гончарами виготовлялися спеціальні посудини – «підвазонники», які були «шагові», «п'ятакові», «почвірні», «потрійні», «восьмакові», «штукові». Цей вид посуду був стрункий, із трохи розширеним вгорі тулубом і обов'язково у денці мав отвір. Покривався цей вид посуду тільки темно-зеленою поливою. Підвазонники ставили на підставки – це широкі мілкі блюда різного діаметру.

В асортименті гончарних виробів були макітри, глечики, гладишки, баньки, ринки. У гладенках, глечиках, баньках були петельчасті ручки, а в ринках – круглі, пустотілі, виготовлені на гончарному крузі.

Для випікання бабок на Пасху у гончарів можна було придбати «ринку з пальцями». Це звичайної форми ринки, які по боках мали вертикальні канавки відтягнуті пальцевим вдавленням. Для освячення Пасхи в церкві її випікали у шагових посудинах. Були «ринки з пальцями» «п'ятакові», «почвірні», «потрійні», «подвійні».

Під час сільськогосподарських робіт робітникам у поле їжу носили у горнятах-«двійниках». Це два горщики, з'єднані між собою дуговидною ручкою, а по боках – двома перемичками. Збоку між горщиками приліплювалася сільничка без кришки. Накривали горщики-двійнята дерев'яною кришкою.

Для євреїв гончарі виготовляли спеціальний посуд «фалірчики», який складався від 2 до 7 риночок, з'єднаних між собою. У фалірчика була кругла пустотіла ручка, як у ринок.

В асортименті гончарних виробів були бокали, чашечки, чарки, які служили для пиття води, молока, пива, горілки.

За часів Польщі та після Другої світової війни на базарах великий попит був на дитячі іграшки, горщечки, горщики-двійнята, мисочки, глечики, підвазонники, стопочки об'ємом 50-100 грамів. Виготовляли коники, ляльки. Популярні були серед хлопчиків свистунці у вигляді півників, курочок, трубочок. Ці вироби продавалися у містах на базарах та розвозилися по селах. Для накопичення монет виготовлялися посудини круглої форми з вузьким отвором, півники висотою 15-20 см та баньки подібні тим, які виготовляли для води. У вузькій горловині баньки був вузький проріз на монетку.

Люльок для куріння тютюну гончарі на Новому місті не виготовляли.

Серед гончарів була своя система рахунку гончарних виробів та об'єму посудин. На гончарну «штуку» рахували горщики, миски, рин-

ки, макітри, підвазонники, гладишки, збанки, баньки. На «штуку» ішло «п'яткових» виробів – 5 штук, «почвірних» – 4 штуки, «потрійних» – 3 штуки, «подвійних» – 2 штуки, «восьмакових» – 1,5 (півтори) шт., «штукова» – 1 на «штуку». «Штука» – мала не однаковий літраж, а це була одиниця рахування глиняних виробів при виготовленні і при продажі. «Шагові» вироби (горщики, миски та інші вироби), а також покришки рахували на копи. На гончарну «сотку» ішло 100 гончарних «штук». При оптовій закупівлі гончарних виробів у гончара євреї брав на воза, запряженого парою коней, «сотку», а на воза з одним конем – «півсотки». Найбільше на воза брали гончарних виробів «сотку» і 20 «штук».

Випалений гончарний посуд гончарі збували оптом євреям-перекупникам, які за виробами приїжджали самі і вантажили посуд біля горна на вози. В часи Польської держави в Острозі було три євреї, які партіями скуповували гончарні вироби. Маючи 2-3 пари коней, вони наймали фурманів серед українських чоловіків та розвозили посуд по містах: Рівне, Дубно, Здолбунів; містечках: Гоща, Мізоч, Варковичі. В цих містах у них були власні крамнички, де продавався гончарний посуд з Острога. Здавали посуд в магазини євреїв міст: Рівне, Дубно, Мізоч, Здолбунів. На базарах євреї гончарний посуд з возів ніколи не продавали, а тільки в лавках. Закуплений євреями оптом посуд в крамницях коштував дешевше, ніж ці вироби продавалися гончарами на базарах з возів.

Гончарний посуд євреями і гончарами возився на продаж тільки возами «драбиняками» довжиною 4 м. Гончарні вироби на возі пакувалися соломою тільки гончарами. Інші члени сім'ї підносили посуд, соломі. Найретельніше гончар пакував вінчики посудин. На дно воза клялися горщики і гладишки малих розмірів. Зверху на віз пакували миски, ринки, макітри, підвазонники. У більші посудини при пакуванні вкладали менших розмірів. Весь посуд пакувався на возі тільки лежачи на боку. При пакуванні посуду стінки драбиняка були обставлені дошками товщиною один сантиметр для того, щоб посуд не випадав крізь драбини і щоб не витрушувалася солома. Паковані вироби на возі викладалися округло, а спереду воза залишали місце для фурмана. Запаковані на возі вироби покривалися зверху солом'яними матами товщиною 5 см і довжиною 2 м. На покриття воза ішло три мати, які шнурувалися «вужиськом» (грубою конопляною мотузкою) через 2-3 шаблі зверху вниз від задка до передка воза. Щоб посуд не трусився на возі під час їзди, його шнурували щільно. Не зашнурований щільно посуд в дорозі бився. Випалені гончарні вироби не були важкі. Загружений посудом чотирьохметровий драбиняк мав вагу до 60 пудів і возили його тільки парою коней. За часів Польщі на кожну хуру гончара, і не тільки його, на драбині збоку підвішували дерев'яну

табличку, на якій була домашня адреса перевізника. За порушення цієї вимоги фурманів штрафували.

Наприклад, на базар Сергій Симонович їздив майже кожного тижня. З собою в дорогу брав сина Сергія з 9 років і до 21, а сина Костю брав рідше. З дружиною посуд на базар не возив. Сини допомагали батькові на базарах виймати з воза посуд, сліdkували, щоб посуд не вкрали, годували і поїли коней, допомагали пакувати непродані вироби.

Як уже згадувалося, гончарі з Нового міста їздили на базари міст Рівного, Здолбунова, Дубна, Гощі, Мізоча, Варковичів. Свої вироби продавали в містах і містечках тільки за гроші. Непроданий товар возили по селах і міняли на будь-яке зерно, брали лянку, насінн'я конопель, квасоллю, сушені яблука та груші. Міняли на полотно, борошно і, навіть, на хліб. Брали картоплю в такій пропорції – за горщик брали два горщики картоплі, яку в нього насипав покупець. У вибрану покупцем посудину по край вінця насипалося будь-яке зерно і висипалося в мішок гончара. Після цього посудина залишалася у покупця.

Їзда на базари в гончарів забирала багато часу. Наприклад, до Варковичів з Острога треба було їхати добу. Іноді гончарі їздили і вночі, але така поїздка була важкою, тому старалися в якомусь селі переночувати. За ночліг і харчі з людьми, у яких просилися на ніч, розраховувалися тільки посудом. Харчів у дорогу гончарі з собою не брали, а купляли гарячу їжу на базарах у корчмі, а частіше їли в сухом'ятку. Пашу для коней брали з собою або вимінювали за посуд.

На базари гончарі групами не їздили, а тільки поодиночі. Кожний гончар шукав де кращий базар, де більший попит і на які вироби. За часів Польщі кожний приїзд гончара додому в нічну пору повинен був реєструватися його дружиною в прикордонній стражниці, яка була на Новому місті. Дружини гончарів повідомляли прикордонників, що їхній чоловік, називалося повне прізвище, цієї ночі буде повертатися додому. Такі повідомлення реєструвалися, а коли реєстрації не було, то прикордонники гончара вночі на Нове місто не пускали, і тому доводилося шукати нічліг в Острозі. Зимою гончарний посуд на базари возили саньми-«підсанками».

З приходом «перших совєтів», як говорилося на Західній Україні, з 1939 по 1941 рік попит на гончарний посуд в нашому краї був досить великий. Перед приходом німців у 1941 році євреї купляли у гончарів посуд великими партіями і перепродували в тих містах, що і в часи польської окупації. З 1941 по 1944 рік, в часи Другої світової війни гончарі свої вироби продавали в Острозі, а також в інших містах і селах. В цей період за посуд брали рівненськими карбованцями, німецькими марками і міняли на все, що давали взамін.

В цій статті варто більше уваги приділити формуванню серед населення попиту на гончарні вироби. Як уже згадувалося вище, гончарі з Нового міста за гончарним кругом працювали протягом року. Але, залежно від пори року, мінявся попит на асортимент і кількість гончарних виробів. Наприклад, перед Різдвяними святами гончарі не могли «настарчити» всім бажаючим горщиків на кутю різних розмірів, мисок та макітер. Кожна господиня хати перед Різдом Христовим купляла на кутю нового горщика, макітру і миску. Такі покупки були обов'язковими для кожної православної сім'ї.

На Пасху господині випікали бабки в спеціальних «ринках з пальцями». Випечені в них бабки на своїх боках мали вертикальні випуклі реберця. Цей вид посуду мав попит на базарах і розкуповувався у великій кількості тільки перед Пасхою.

Перед єврейською Пасхою гончарі виготовляли горщики-«стовбуни» різної величини. Користувалися цим посудом євреї також по суботах і неділях. Для приготування їжі у будні дні був інший посуд. Цікавим видом посудин є ритуальний посуд – «фалірчик» для випікання «гугелів». Як уже згадувалося, цей вид посуду складався із серії риночок. «Фалірчик» кожна єврейська сім'я замовляла у гончара за декілька тижнів перед святом на стільки риночок, скільки душ було в сім'ї. В цих риночках випікали розтовчену в ступці «мацу» – прісне тісто. З розтовченої маці пекли «гугелі» і кожний єврей в сім'ї з'їдав її із своєї риночки.

Цілий рік серед населення великим попитом користувалися круглі «чеські» горщики різної величини. Це був наймасовіший виріб гончарів з Нового міста. Особливо він був популярний в чеських колоніях, а у післявоєнні роки й у «переселенців» – людей, примусово переселених на територію СРСР з Польщі, Чехії. Чехи з колоній Урвенна, Залісся, Миротин та інших сіл спеціально замовляли низькі, з широкими вінцями горщики. Розраховувалися за цей посуд грішми або зерном. Любили чехи великі широкі ринки та макітри, в яких теж тримали молоко для скисання.

Навесні і влітку масовим виробом у гончарів були гладішки для зберігання молока, які були популярні серед українського населення. За кількістю вони були на другому місці після горщиків. В теплу пору року у використанні були макітри та підвазонники. Перед весіллям у гончарів закуповували багато «п'ятакових» мисок, в яких ставили на столи холодець та закуску. Ці миски були глибокі, з прямими вінцями. Тарілки з широкими розлогими вінцями на Новому містечку виготовляв тільки Симонович Петро Сергійович з 1948 року. До 1948 року їх ніхто з гончарів не робив. Виготовлялися вони, в основному, на замовлення і рідко для базару.

Щоб здобути професію гончара, потрібно було в часи Польщі учитися три роки. На виготовлений учнями посуд дивилися досвідчені гончарі і оцінювали роботу. Після цього давали дозвіл займатися гончарством самостійно або працювати у гончарів по-найму. В роки Польщі гончарів поляки не вважали майстрами, бо ті жили бідно і гірко працювали. Їх презирливо називали «гомновозами». Старі гончарі мали невеликі ділянки землі і працювали на ній. Тримали, в основному, по дві корови, але не більше тому, що на Новому місті було мало випасів і сінокосів.

Гончарі з Нового міста свої вироби могли відрізнити від посуду десятків гончарів.

Щоб займатись гончарством в роки Польщі і за радянської влади потрібно було брати патент і платити податки. «Перші совети» обклали гончарів Нового міста у 1939 році податком і змусили брати патенти. Хто з гончарів в той час був малограмотний або безграмотний – то їх заставляли ходити у вечірню школу. В той час патент надавали на півроку і на рік за невелику плату. Кожного року патенти поновлювали у фінансовому відділі м. Острога.

Після Другої світової війни до 1954 року в Острозі працювали гончарі-одноосібники. У 1954 році в місті був організований промисловий комбінат, куди на роботу влаштувалася частина гончарів. Гончарі-одноосібники у післявоєнні роки обкладалися великими податками і гончарувати стало економічно не вигідно. Так у 1957 році одноосібник гончар Симонович Петро Сергійович був обкладений податком в 10000 тисяч карбованців. За те, що був бездітний, то платив ще 800 карбованців. Після чотирьох місяців одноосібної роботи, в квітні 1957 року здав патент і пішов працювати у промкомбінат.

Збираючи матеріали про гончарство в Острозі, я поцікавився, де ще були гончарні осередки в нашому краї навколо Острога. В селі Дорогощі, тодішнього Плужнянського району, гончарі з глею робили червоні горщики, макітри. Село Вілія було осередком гончарства в нашому краї, де виробляли білий і полив'яний посуд. Посуд гончарі з Вілії збували, в основному, в містечку Шумськ, а після війни на базарах міст Рівне, Здолбунів, Мізоч. В селі Ступне, теперішнього Здолбунівського району, вироблявся чорний димлений посуд. Займався цим ремеслом один гончар низького зросту з бородою, який мав більше 50 років. Працювали гончарі в селах Ходаки і Сураж теперішнього Шумського району Тернопільської області.

Зі спогадів гончарів вдалося скласти список майстрів, які жили і працювали в районі Нового міста до кінця 1950-х років.

В урочищі Гончарі жило найбільше гончарів, серед яких були цілі династії: Борчаковський Іван (1911-?), Борчаковський Ананій Іванович

(1907-1992), Борчаковський Федір Ананійович (1911-1986), Борчаковський Григорій Ананійович (1916-1989), Борчаковський Роман Ананійович (1917-1945), Борчаковський Віктор Ананійович (1921). Ветерлецький Корній, Ветерлецький Олександр (Олексій?), Виніченко Павло, Гевінський Григорій, Зубчук Василь Андронович, Малецький, Малецький Володимир, Міліченко Павло Єфремович, Остра Леоніда (Льоня), сини Острій Санько (Олександр), Острій Петро, Прокопов, Перепилиця Клим, Перепилиця Клим, Перепилиця Ананій Климович (1907-1966), Равський Андрон, Симонович Христя, Симонович Ананій, Симонович Сергій Ананійович (1890-?), Симонович Костянтин Сергійович (1927-?), Симонович Петро Сергійович (1933-?), Симонович Лука, Симонович Мунько Лукович, Симонович Модест Лукович, Симонович Юрій Модестович, Ситнік Іван Степанович, Талашук Федос, Талашук Олександр, Ярмолук Григорій, Ярмолук Іван Григорович (1894-1968), Ярмолук Анісій Іванович (1921-1980).

Гончарі з урочища Участки: Корінювський Григорій, Корінювський Іван, Корінювський Мефодій, Каліновський Петро, Фишук Григорій, Ярмолук Мефодій.

Гончарі, які жили поблизу кладовища: Симонович Леонід, Симонович Леонід Леонідович.

В урочищі Красностав жив гончар Корінювський.

В кінці червня 1941 року м. Острог було окуповане військами Німеччини та її союзниками. Частина гончарів була демобілізована на фронт, але гончарний промисел існував в місті і у воєнні роки. Попит на гончарні вироби був постійний.

В січні 1944 року радянські війська увійшли в місто Острог. Почали керувати органи радянської влади, а в місті стояло декілька військових гарнізонів. В їдальнях військових частин не вистачало мисок. Серед солдатів виявилися гончарі, які налагодили контакт з гончарами з Нового міста. На обійсті Ярмолука Івана солдати виробляли і випалювали миски, горщики, макітри. Миски ішли у військові їдальні, а горщики і макітри солдати продавали на міському ринку. Співпраця солдатів з гончарами Острога тривала більше року. Після війни побут у військових частинах Острога налагодився і потреба у гончарних мисках відпала.

У 1954 році місцевий гончар Ситнік Іван Степанович в пустій хаті свого батька організував артіль гончарів. В роки Польщі І. С. Ситнік гончарував у селі Сураж теперішнього Шумського району Тернопільської області. В артілі працював Зубчук Василь Андронович та Перепелиця Ананій.

У 1957 році в артіль прийшли гончарі: Борчаковський Віктор, Бор-

чаковський Федір, Гострий Петро, Мартинюк Микола, брати Симонович Петро та Симонович Костянтин, Симонович Юрій, Ярмолук Анісій з села Дорогоща Плужнянського району. В артілі у кожного гончара був свій круг, а горн – один на всіх, розміром 2×2 м. В перші роки в артілі виготовляли всі види гончарного посуду. Свої вироби збували у містах Острозі, Здолбунові і Ровно. Здавали їх у крамниці і у так зване «зелене господарство», де вирощували квіти, саджанці дерев.

У 1962 році артіль гончарів з Нового міста перевели на вулицю Бельмаж. Першим директором артілі був Богдан Систалюк. Крім посуду, в артілі виробляли кахлі. Проіснувала артіль гончарів в Острозі до початку 1990-х років. З розпадом Радянського Союзу промислова артіль з гончарним цехом перестала існувати.

Свій внесок у вивчення гончарства Острога зробив український мистецтвознавець, доктор мистецтвознавства Лашук Юрій Пилипович, уродженець села Липки теперішнього Гошанського району Рівненської області. Закінчив у 1953 році Львівський інститут прикладного та декоративного мистецтва. У 1962-1975 рр. викладав у цьому ж інституті. Автор праць з питань українського народного декоративного та ужиткового мистецтва, в яких відображено західні і східні регіони Поділля. Співавтор колективних праць «Нариси з історії українського декоративно-прикладного мистецтва» (1969), «Історія українського мистецтва» (т. 2, 4, 1967-1970).

Лашук Ю. П. у 1990-х роках брав активну участь у краєзнавчих конференціях «Острог на порозі 900-річчя», на яких ми й познайомилися з науковцем. Дізнавшись, що ми цікавимося і збираємо матеріали про гончарство нашого краю, він передав нам копію своїх польових записів, зроблених в м. Острозі.

ДОДАТОК

Запис, зроблений Ю. П. Лашуком в 1959 році. Острог (Нове місто)

Дані отримані від Ярмолука Івана Григоровича – 1892 р. н., з династії гончарів. Остріг, вул. Леніна, 63.

Кількість гончарів

	перед 1914 р.	перед 1939 р.	тепер
Сіянці	–	2-3	
Дорогоща	?	?	3
Мощаниця були орні	8		
Нове місто	30	25	9/4+5/
Слобідка	10?	?	?

На Новому місті у 1889 р. було 22 гончарі. Їм виділено місце на межах міста. Раніше тут не було гончарства. Воно прибуло із Слобідки (?). Прадід Ярмолюка переїхав із Слобідки. Чорного посуду «не робили зроду». Дід ще не вмів поливати, був «простим гончаром». Поливали «ліпний посуд для міста». Батько Ярмолук Григорій Федорович (1867-1937) вже поливав.

Роблять все.

Половина майстрів працює не в хаті, а в окремій майстерні. Кожен має свій горен. Гончарували переважно безземельні.

Брали в науку учнів, які помагали і вчили 3 роки.

Колись робило 2 жінки, які навчилися у батька, а чоловік був шевцем, рибалкою тощо, то вдовиці.

Тепер в цеху Промкомбінату робить 5 майстрів.

Райони збуту: Рівне, Клевани, Тучин, Гоша, Межиріч, Костопіль, Березне, Мізоч, Здолбунів, Славута, Заслав (Ізяслав).

За Польщі видавали дипломи на право роботи та відкривати власне гончарське підприємство в місті.

Технологія.

«Глина настояща» – до неї трішки додається піску. Беруть її у Вельбівному – 4 км від Острога, на глибині 7-9 метрів, або копається на схилі горба.

Пласт товщиною 70-100 см.

Нині глину продає колгосп. Є спеціальна людина, яка копає глину та продає її.

Добувають глину шахтним способом «б'є киркою із-за плеча сидячи в ямі». Викопану глину скидають в яму – «гору» вимовляють дзвінко, як в слові «грунт», «ганок» поливають водою і ріжуть заступом – «різуном» – дерев'яна лопата обкована залізом, широка.

Далі збивають глину «довбнею» в «кулю», стружуть «стругом», дротом не пересікають.

Стружуть 3-4 рази.

З глини «рве грудки».

«Круг» складається з веретена, вершняка, «спідняка». Веретена дерев'яні, закінчені металевими «шипками», закінчений сталевими «шипками». «Шпинь» спирається на «порплицю» – сталеву або краще «камінь». До лави тримає «ручка».

На лаві стоїть «мачка».

Ліплення вручну та шпигцевого круга – «заведенці не було».

Робили «люльки», «свистуни», «медведки», а також іграшкові горняточка-«близнючки».

Сушать на «дошках», які кладуть на «п'ятра».

Жорна – на них мололи складники поливи. Поливо купляли за Польщі по ціні 15 злотих за 16 кілограмів.

Вироби малюють «опискою» – камінь, який перепалюють, б'ють дрібно, мелять на жорнах.

Малюють курячим пером та «щіточкою». Прикрашають також предмети відтисканням коліщатком – і колись, і тепер.

Колись палили раз, потім обливали поливом і випалювали вдруге. Тепер поливають сире і поливають всього один раз.

Частина горна («горен»): «пограбиця» і чорнова частина «балган». З погребниці починається «пічка», «козел, 2 «сльосі», черінь, люхти (всі однієї величини), стіни, клубук, поріг (вікно). Горен з цегли, клубук з горщиків. Збоку горно обкладали дошками – «цебрування горна». Зверху горна є накривка з дошок – «плита», крита драницями. Нею закривають горен, коли не палять.

При випалі здійснюється.

Горен за конструкцією за пам'яті сучасників не змінився, лише дещо зменшився. Горен служить 30-50 років. Сльоси виводить з вогнетривкої цегли, «огнеупорка», маленького формату звать «ніпорка» (очевидно «огнеупорка»).

Палять дровима 6-10 годин. Перших 5 годин – «кур», потім – «вогонь».

Види виробництва:

Плити на селах поширилися в ХХ ст. проте варисті печі не виходять з ужитку.

«Горщики» поділяються:

«стаканне горнятко» – 0,5 л; «п'ятачок» – 1 л; «почвірне» – 2 л; «потрійне» – 3 л; «подвійне» – 4 л; «осьмакові» – 5 л; «штукові» – на відро.

Частина горщика: денце, унтур, пучок, вінця, вухо.

Покришки мають і вухо і «пуп» – «пупок».

Роблять також близнюки.

Миски: всі однієї форми. Миски стоять у «посуднику». Миска на 1 літр – «п'ятакові», на 2 літри – «почвірна», великі миски – «відрові».

Макітри: за розміром поділяються як і горшки, а також є штукові макітри, макітри без вуха.

Ринки з вухами, нижчі від макітри, колись мали ніжки, мають держак, який звать «ручка» або «туліка». Відомі великі ринки як ночовки – «поросятники». Хліб на Пасху печуть в «формах».

Гладишки – мають вухо і «шию». Без вух роблять в Мощаниці коло Мізоча. «Збанок» має шийку з дзьобиком, який проходить через цілу висоту шийки. Теж у глечика.

Роблять «слоїки» на мед і повідла.

«Баньки» менші і більші.

Нічники або «уринали».

«Вазони, вазонки: «малі» і «підставки» до них.

Роблять «кормушки» для бджіл. Висота 117, дно – 117, в верх, отвір – 166. Кормушка має всередині ручку з діркою. На неї надягають поплавок з великою діркою. Поплавок має багато малих дірок, щоб бджоли їли і не потопали в поживі.

Колись робили «миски на вулик» – коли ще вулики мали форму колоди. Черепиці ніколи не робили, лише труби для заводів.

Сезон: На Різдво свіжі нові миска і горщечок. Жиди (євреї. – О. Р.) на Песах беруть завжди.

Прикраси:

«Посочок», «кривулька», писав «кривульками».

«Капочка» (на макітрі) та цяпки.

Перед 1914 р. полив'яні миски малювали зеленою, жовтою, червоними фарбами. Створювали карпів, шупаків.

Тепер розписують по сирому червоною глиною різком – «виписують рогом». Тепер в артілі роблять неполив'яні миски і малюють червоною фарбою.

Колір глини – майже білий.

Кажуть і «полив'яний» і «поливаний».

Найкращі майстри Симонович Лука (1868-1939), Симонович Леонід (1878-1943), Калиновський Петро (1881-1942). Ярмолук Онисій Іванович (1921), Борчаковський Федір (1908).

В артілі тепер найкращі майстри Зубчук Василь – 1907 р.

Перепилиця Онаній – 1909 р.

На молоко посудина зветься «гладишка».

Література

1. Археология Украинской ССР. – К.: Наук. думка, 1985. – Т. 1. – С. 5.
2. Там само. – С. 7.
3. Там само. – С. 111.
4. Там само. – С. 111.
5. Там само. – С. 120.
6. Там само. – С. 209.
7. Повесть временных лет. – Москва; Ленинград, 1950. – Ч. 1. – С. 181-182. Пура Я. Край наш у назвах. – Рівне, 2002. – С. 4.
8. Археология Украинської РСР. – К.: Наук. думка, 1975. – Т. 3. – С. 118-119. Прищепа Б. А. Позіховський О. Л. Романчук О. М. Чекурков В. С. Розкопки на території костелу Успіння Пресвятої Богородиці Діви Марії в м. Острозі Рівненської

обл. // Археологічні дослідження в Україні 2003-2004 рр. – Запоріжжя, 2005. – С. 262-265.

9. Описи Острожчини другої половини XVI – першої половини XVII століття / Упор. В. Атаманенко. – К.; Острог; Нью-Йорк, 2004. – С. 76, 194.

10. Там само. – С. 195.

11. Там само. – С. 335.

12. Там само. – С. 365.

13. Там само. – С. 366.

14. Львівська національна наукова бібліотека імені В. Стефаника. – Відділ рукописів. – Ф. Радзимінських, 130 / I, 1.

15. Osiadłość miasta Ostroga Anno 1708 / Wyd. J. Nowicki // Rocznik Wołyński. – Równe, 1938. – Т. 7. – S. 191.

16. Ibidem. – S. 192.

17. Записи автора від 23 квітня, 14 травня, 8-9 червня 1994 року в місті Острозі (Нове місто), вул. Комуністична, від Симоновича Петра Сергійовича (1933-?).

18. Запис автора від 14 червня 1994 року в місті Острозі (Нове місто), вул. Комуністична, від Симоновича Костянтина Сергійовича (1927-?).

19. Запис автора від 28 червня 1994 року в місті Острозі (Нове місто), вул. Комуністична, від Борчаковського Віктора Ананійовича (1921-?).

20. Романчук О. Були у Вельбівному шахтарі // Життя і слово. – 1995. – № 66. – 2 вересня. – С. 3.

21. Там само.

22. Там само.